



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SAC TAVA

- 1 kg kuzu eti
- 1 adet soğan
- 4 adet sivri biber
- 3 adet domates
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon

Kuzu etini küçük küçük doğrayın.

Geniş bir sac tavada sıvı yağı kızdırıp eti ekleyin ve sürekli karıştırarak suyunu salıp çekene ve yer yer kızarana kadar kavurun.

Yemeklik doğradığınız soğanı ekleyip sürekli karıştırarak yumuşayana kadar kavurun.

Küçük küçük doğradığınız biberleri ekleyip birkaç dakika daha kavurun.

Doğradığınız domatesleri ekleyip karıştırın.

Kapağını kapatıp 15-20 dk. pişirin.

Tuz, karabiber ve kimyonu ekleyip karıştırın ve ateşten alın.

